PRODUÇÃO E CONSUMO DO DESTILADO DE CANA-DE-AÇÚCAR NA CIDADE DO CRATO EM MEADOS DO SÉCULO XIX.

Davi Nobre Mesquita*

RESUMO

O presente artigo se propõe a analisar as relações em torno da produção e consumo do destilado de cana em Crato, cidade do Cariri cearense, em meados do século XIX. Partindo da perspectiva da alimentação como elemento constitutivo da cultura material da sociedade, a cachaça é enquadrada no patamar de alimento-droga. A bebida leva consigo marcas ora depreciativas, ora de exaltação. Sua importância social é perceptível na sociedade caririense do século XIX, tanto pela renda gerada por sua produção, quanto pelas marcas sociais atribuídas a ela, por ser mais acessível para a população em geral, por ser fruto da produção local, o que não era o caso das bebidas importadas.

Palavras-chave: Cultura Alimentar. Cachaça. Cidade do Crato. Século XIX.

ABSTRACT

The present article proposes to analyze the relations around the production and consumption of sugarcane distillate in Crato, Cariri city of Ceará, in the middle of the 19th century. Starting from the perspective of food as a constituent element of the material culture of society, cachaça is framed at the food-drug level. The drink carries with it marks that are sometimes derogatory, sometimes exalting. Its social importance is noticeable in nineteenth-century Carriere society, both by the income generated by its production, and by the social brands attributed to it, because it is more accessible to the population in general, because it is the fruit of local production, which was not the case of imported beverages.

Key words: Food Culture. Sugarcane liquor. City of Crato. XIX century.

* Graduando em História pela Universidade Estadual do Ceará – UECE; integrante e bolsista (FUNCAP) do Grupo de Pesquisas em Práticas Urbanas (GPPUR).

Alimentação e cultura

O processual crescimento de pesquisas relacionadas à alimentação no campo das ciências humanas a partir da segunda metade do século XX tem incitado historiadores, sociólogos, geógrafos, economistas e antropólogos a desenvolver tanto metodologias quanto teorias que contemplem esse campo de saber. Dentre os historiadores, a primeira geração da escola dos *Annales* já reconhecia os estudos relacionados à alimentação como essenciais para a compreensão de qualquer civilização; não obstante, foi na segunda fase, a partir dos estudos de Braudel, que esta realmente alcançou importância, sendo considerada pelo mesmo integrante do conceito de cultura material que "abrangeria os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: a comida, a habitação, o vestuário." (CARNEIRO, H. S; MENESES, U. T. B. 1997, p. 28).

Contudo, como já citamos, o estudo sobre a alimentação não é – nem deve ser – exclusividade do historiador, podendo ser configurado como plurifacetado, haja vista a quantidade de áreas do conhecimento que o exploram. Desta forma, para melhor situar nosso trabalho, faremos uso da classificação desenvolvida por Carneiro e Meneses (1997), que fragmentaram este campo em diversos enfoques.

> São eles, basicamente, cinco: o enfoque biológico, o econômico, o social, o cultural e o filosófico. Segundo tais enfoques, muda a própria natureza do objeto de atenção: o alimento pode ser enfocado enquanto plantas econômicas ou animais domésticos (ou, hoje, matérias-primas de diversa proveniência ou sintetizadas), como mercadorias ou nutrientes, como vetores de ação social e política, como elementos simbólicos ou ideológicos e suportes de práticas culturais. (idem, ibidem, p. 11)

Como o próprio autor expõe no artigo – em parte subsequente a citação acima –, não seria coerente demarcar de forma inarredável cada enfoque aludido, desconsiderando a plasticidade do saber, sendo a categorização, antes de tudo, uma tentativa didática de reconhecer as diversas alternativas de abordagem referente ao objeto. Seguindo esta lógica, durante o presente texto, propomos nos aproximar do enfoque cultural, não negligenciando, claro, as outras variedades que contribuem com visões de mundo singulares para o enriquecimento da pesquisa.

Compreendemos que pensar o alimento a partir do viés cultural é priorizar as relações complexas que o envolvem, focalizando nas práticas e maneiras específicas de cada sociedade de consumi-lo e produzi-lo, em sua temporalidade e espaço. Compartilhamos assim o pensamento do historiador italiano Massimo Montanari que, ao teorizar sobre a alimentação, conclui que:

> Comida é cultura *quando produzida*, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação [...] Comida é cultura *quando consumida*, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas *escolhe* a própria comida,

> com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se apresenta como elemento decisivo na identidade humana e como um dos eficazes instrumentos para comunica-la. (MONTANARI, 2013, p. 16)

Desta forma, é principalmente no âmbito da escolha e no contexto imposto a esta que logramos situar nosso pensamento, pois já que o homem é seletivo quanto ao alimento que consome, o que ocorre quando são multiplicadas as possibilidades de consumo, como aconteceu no Ceará a partir da entrada de novos produtos estrangeiros no início do século XIX? Certamente esse processo de escolha é condicionado por simbolismos e representações que os alimentos e seus comensais partilham entre si.

Entretanto, o alimento que nos dispomos a pesquisar não pode ser considerado idêntico aos outros, pois para além dos fatores de semelhança, as bebidas alcoólicas – destiladas ou fermentadas – se caracterizam pela posição de "alimento-droga"[1]. Isto as coloca em um patamar diferenciado na sociedade em que se fazem presentes, tanto pelas suas propriedades psicotrópicas, que impõem regulações na sua produção e nas formas de consumo, quanto pela sua utilidade medicamentosa.

> Ópio, *cannabis*, cogumelos, cactos, todas as formas de consumo do álcool, tabaco, café e chá são algumas dessas substâncias e plantas que têm uma importância se não igual, superior às plantas alimentícias, pois as drogas são alimentos espirituais, que consolam, anestesiam, estimulam, produzem êxtase místicos, prazer intenso e, por isso, instrumentos privilegiados de sociabilidade em rituais festivos, profanos ou religiosos. (CARNEIRO, 2005, p. 16)

A condição ímpar de alimento-droga foi característica da cachaça no período pesquisado, fazendo com que a sociedade brasileira a imputasse múltiplas representações –alternáveis no espaço e tempo. Esta bebida proveniente da fermentação e posterior destilação do caldo de cana foi tanto signo de estigma, sendo considerada bebida vil que degenerava o homem, quanto sinônimo de panaceia, eficaz para as diversas enfermidades que assolaram o Brasil.

Desta forma, objetivamos compreender este intrigante objeto focalizando sua interação com o meio social, buscando relacioná-lo com os hábitos alimentares e o cotidiano da sociedade cratense em meados do século XIX. Para isto, consideramos digno dispormos do primeiro tópico para realizar um sumário preâmbulo da produção e consumo de cachaça no Brasil e no Ceará, com intuito de informar e contextualizar o assunto de maneira sucinta para o leitor que não é familiarizado com o mesmo.

[1] Henrique Soares Carneiro ao discorrer sobre as especiarias e os produtos comercializados durante o período moderno, adota essa terminologia para designar "substâncias de consumo gustativo, mas também medicinal e afrodisíaco". Neste contexto proposto pelo autor, outras bebidas ou alimentos podem se encaixar nessa categoria como o chá, o chocolate, o açúcar, etc. CARNEIRO, Henrique Soares. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003. p. 78

Por Meio do Ceará e do Brasil: Breve Esboço da Produção de Cachaça nos Períodos Colonial e Imperial.

Segundo Braudel, o surgimento dos álcoois no ocidente remonta ao século XII, quando se deu início a utilização de alambiques para a produção de aguardente proveniente do vinho e de cereais. Esse processo por muito tempo foi dominado pelos boticários do período que, acentuadamente influenciados pela medicina dos humores hipocrática, consideravam a aguardente algo próximo a panaceia para as diversas moléstias modernas. Nas palavras do autor:

> Na Europa ainda (só dentro de momentos sairemos das suas fronteiras) a grande inovação, a revolução, é o aparecimento da aguardente e dos álcoois de cereal, numa palavra: do álcool. O século XVI, por assim dizer, criou-o, o século XVII empurra-o para diante, o século XVIII vulgariza-o. A aguardente é obtida por destilação, 'queimando' o vinho. A operação implica um aparelho, o alambique (*al*, o artigo árabe, e o grego *ambicus*, vaso de gargalo comprido que serve para destilar licores) de que os gregos primeiro, os romanos depois só tiveram um vislumbre. Um único fato está fora de dúvidas: há alambiques no Ocidente antes do século XII e, portanto, a possibilidade de destilar toda a espécie de licores alcoólicos. Mas durante muito tempo a destilação do vinho foi praticada apenas pelos boticários. A aguardente, resultado da primeira destilação, despois o espírito do vinho, resultante da segunda e, em princípio, 'isento de toda umidade', são *remédios*. (BRAUDEL, 1995, p. 214)

Diferente do contexto europeu, onde as aguardentes produzidas a partir de vinho e cereais foram dominantes, no Brasil, considerando que suas primeiras fontes de riqueza exploradas pelos colonizadores portugueses foram a extração de pau-brasil e a fabricação de açúcar nos engenhos, a aguardente elaborada com cana-de-açúcar obteve primazia. Contudo, o destilado não foi a única bebida derivada da cana-de-açúcar. O complexo mapeamento desse princípio de produção de bebidas inebriantes ou não, relacionadas com o beneficiamento da cana-de-açúcar em território brasileiro, já foi examinado por Cascudo (1986), que em meio ao seu trabalho discorre sobre estes subprodutos, dentre eles: a garapa doce, garapa azeda, jeribita ou geribita, aguardente da terra e aguardente do reino. Cada uma destas designações, que são situadas em fontes do período examinadas pelo autor, possibilita entrever a multiplicidade de bebidas extraídas e, concomitantemente, as variadas funções que cada uma exerce no cotidiano do Brasil colônia, sendo algumas para alimentar animais, outras bebidas de escravo, uma importada da metrópole, outra produzida na colônia e etc.

Referente à cachaça no período colonial, seu destaque dentre as outras bebidas dá-se pela maior estima entre as classes populares, sendo associada, principalmente, à dieta dos escravos e filhos da terra (CASCUDO), em conjunto às inúmeras ações movidas pelo governo que afetaram de maneiras diferentes seu fabrico e consumo. Ora alvo de proibições, ora tendo a produção estimulada, ora vítima de taxações descomedidas, a aguardente sempre foi abordada como pauta nas discussões econômico-políticas das províncias brasileiras em que esteve presente. Minas

Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo e Bahia, principalmente nos séculos XVII e XVIII, são exemplos de algumas das localidades onde ocorreram intervenções, tanto externas como internas, na produção de cachaça (CARNEIRO, 2011, p. 147).

No território cearense, assim como nas províncias citadas, o plantio da cana-de-açúcar e, consequentemente, o surgimento de seus gêneros oriundos, dentre eles a cachaça, é anterior ao século XIX. Claro que estamos cientes da impossibilidade de datar com precisão o início da cultura de cana em conjunto à chegada do alambique no Ceará, eventos estes que dariam esteio para o processo de produção do destilado de cana; mas por meio da historiografia cearense, parece-nos legítimo afirmar que este processo é contemporâneo ao Ceará colonial. Geraldo Nobre (NOBRE, 1989, p. 66), quando discorre sobre o governo de José Martiniano Pereira de Alencar, cita que "ao dito presidente tem sido creditada a introdução de vários melhoramentos como [...] o alambique para a produção de aguardente em condições de concorrer com a então importada de Pernambuco" e posteriormente revela que "apoiando-se em hipótese levantada em informações fidedignas sobre o fabrico de cachaça, muito antes daquele tempo, na então Capitania em referência".

Da mesma forma, Figueiredo Filho (2010), ao analisar o contexto agrícola da região caririense, apesar de não mencionar a aguardente, expõe a importância da cana-de-açúcar, dentre outras culturas como o algodão e a mandioca, em meio à "vinda dos povoadores" para o sul cearense.

> As culturas do algodão e da mandioca, herdadas do ameríncola, tinham que abrir caminho para nova plantação, vinda com os povoadores que nos chegavam pelo caminho natural do São Francisco. Era a cana de açúcar que iria tomar conta do Vale Caririense, sem dar-lhe, no entendo, a opulência das zonas canavieiras do recôncavo baiano, de Pernambuco, ou do Campo dos Goitacazes, na província do Rio de Janeiro. (p. 108)

Já em meados do século XIX, período em que a dominância do algodão é quase hegemônica nas searas do estado, no Relatório de província de 1860, o açúcar ainda está entre os cinco produtos que mais tinham valor de exportação, ocupando a terceira colocação, perdendo somente para o algodão e o café. Contudo, não há menção à cachaça e sua omissão no relatório, o que nos provoca questionamentos. Se a cachaça esteve presente no meio comercial desta época, porque não figurou entre os produtos citados no relatório? Imaginamos duas maneiras de justificar essa falta.

Primeiramente, como em grande parte do Brasil e não sendo diferente no Ceará, a aguardente, que nos engenhos de grande porte era produto secundário, em detrimento do açúcar, o principal gênero retirado do beneficiamento da cana-de-açúcar no período, foi prioritariamente

produzida pelos pequenos engenhos (engenhocas), que por não ter aparato mecânico e financeiro para custear o fabrico do açúcar, optam por um produto com fabricação menos onerosa e simples. Para além das vantagens financeiras e das facilidades de produção, comparado ao açúcar, as engenhocas, que eram numerosas e de tamanho inferior aos engenhos de açúcar, operavam majoritariamente em estado clandestino, favorecendo a fuga do fisco imperial e, desta forma, não possibilitando que a produção de aguardente fosse uma, não total, mas parcial incógnita para o estado. (CASCUDO)

Esses pequenos engenhos foram mencionados no diário do botânico Francisco Freire Alemão – viajante que percorreu o Ceará durante a expedição científica desempenhada pelo Império ao longo dos anos de 1859 a 1861 – justamente em passagem pela cidade de Crato. Ao descrever a agricultura da localidade, ele pondera: "A grande cultura é a da cana, de que se faz, em muitas e pobres engenhocas de pau (consta-me que há alguns engenhos sofríveis) rapadura, pouco açúcar e aguardente.". (DAMASCENO, D; CUNHA, W. 1961, p. 303). Sendo assim, é bem capaz que, apesar das tentativas de controlar a produção de cachaça, várias destas engenhocas tenham operado de modo furtivo por muito tempo e seu produto comercializado internamente nas cidades próximas de Crato, no caso.

A segunda alternativa é justamente complementar ao comércio interno deste produto. Com os espaços de produção diversificados, a maioria da significativa produção provincial, parece ser destinada ao consumo interno, como atesta uma passagem do periódico O Cearense, na data de 13 de abril de 1861: "A aguardente constitue uma espécie à parte da produção de canna, e representa um grande valor na riquesa da provincia, não tanto para o comercio de exportação, como de consumo interno". É interessante notar que, anos mais tarde, na última década do século XIX, esse quadro de produção de cachaça muda de configuração, tendo um elevado número de fabricação, onde a maior parte é destinada à exportação, e as regiões de maior produtividade passam a ser as serranas.

> A análise dos relatórios da Junta Comercial do Ceará da década de 1890, releva o movimento financeiro da exportação de aguardente bem como os polos produtores do estado. No ano de 1894, o Ceará produziu 3.134.434 litros de aguardente, os quais 2.129.671 litros foram exportados. Dentre os municípios com maior produção destacam-se: Maranguape (768.000), Guaramiranga (330.000), Campo Grande (150.000), Pacoti (128.366), Aracati (96.964), Baturité (85.000), Viçosa (25.200) e Aquiraz (20.000). (COSTA, 2009, p. 42)

Com isso, podemos concluir que a aguardente esteve ativamente dentre as relações comerciais no Ceará, o que nos proporciona meios para discorrer sobre esta na região do Cariri, mais especificamente na cidade de Crato.

O Crato e a Disposição de Bebidas Alcoólicas para Consumo Durante Meados do Século XIX.

Elevada à condição de cidade em 1853, a outrora Vila Real do Crato, doravante cidade do Crato, já reputada comarca desde 1816, durante meados do século XIX obteve relativo destaque econômico, social e político dentre as outras aglomerações urbanas localizadas na região caririense. Com efeito, dado o contexto emergente, as transformações urbanas, comuns ao Ceará neste período, foram paulatinamente formando a configuração característica da recém nomeada cidade.

Segundo Otonite (2000), parte das transformações ocorridas no Crato no período estudado dá-se pelo surgimento de periódicos em conjunto ao consequente prelúdio do desenvolvimento das letras, pois a partir destes se intensificaram a disseminação de ideais ádvenas na realidade local. Nesse processo, o primeiro jornal (hebdomadário) publicado no Crato foi intitulado "O Ararype" – de cunho político liberalista –, fundado no ano de 1854 por João Brígido e seus correligionários e tendo, portanto, caráter de "abre-alas" para o movimento de circulação de ideais na urbe e, da mesma maneira, proporcionando esteio para a constituição de outros meios similares contemporâneos ao mesmo, como as folhas "A Voz da Religião no Cariri", "Gazeta do Cariri", "Vanguarda", etc.

> Já na metade do século XIX, o Crato se propunha ser o núcleo disseminador de um projeto civilizador para a região do Cariri. Para isto, servia-se do fato de ser o espaço mais povoado e de maior projeção econômica na região: foi a segunda freguesia criada na região (1762); o primeiro povoado a ser elevado à condição de vila (inaugurada em 21 de junho de 1764, com o nome de Vila Real do Crato); o primeiro a ser elevado ao foro de cidade (17 de Outubro de 1853); a primeira cabeça de comarca no sul do Ceará (criada em 1816). Estava a favor do Crato também o fato de ser o local onde se concentrou o maior número de intelectuais da região, que fundaram em caráter pioneiro, importantes instrumentos de "promoção da civilização": imprensa, escolas, entidades filantrópicas e associações literárias. (OTONITE, 2000, p. 19)

É neste período, com apoio da diligência intelectual, que se catalisa o processo denominado pela autora de "promoção da civilização". Assim, parece-nos que, de maneira semelhante a Fortaleza, apesar do distanciamento geográfico, a cidade do Crato, afora adversidades circunstanciais, na metade do século XIX está em meio a fortes incursões de influências europeias – provenientes tanto da capital quanto de outros centros –, sendo possível entrever estas nas várias instâncias do cotidiano.

Destarte, em meio a esta "promoção da civilização", o consumo de bebidas alcoólicas, assim como outras práticas da vida social, é passível de alteridade, pois principalmente quando nos referimos aos produtos de consumo, o mercado de importação de gêneros estranhos à localidade traz consigo a possibilidade de mudanças de valores dos produtos autóctones.

No Crato, a presença de outras bebidas alcoólicas, para além das provenientes da cultura da cana-de-açúcar, já é contemporânea ao período estudado, ainda que não possamos afirmar com

precisão quando esta introdução tem início. Logo, a partir do reclame publicitado em 1 de setembro de 1854, por Antonio Joze de Carvalho, no jornal "O Ararype", é possível conhecer parcialmente as bebidas alcoólicas e outros gêneros comercializados no período, bem como sua procedência.

> Antonio Joze de Carvalho, negociante nesta cidade aviza a todos seos devedores, mandem saptisfazer seos encargos, independe de novas exigencias; e ao publico em geral faz certo que no dia 25 de Agosto chegou em seo estabelicimento, vindo de Pernambuco, hum bello sortimento de diversas miudezes, ferragem de todas as qualidades; o verdadeiro vinho P. R. R. de qualidade inda não vindo a este mercado; moscatel, malvasia, serveja preta, licores francezes, e os fabricados em Pernambuco, vinagre, azeite doce, e genebra de Hollanda; bolaxinha ingleza, biscoito doce, que se desmanxão na boca; chapeos do Xille, e Italia de boa armação, e bone pra senhora; e outros muitos obegectos, que avista fasem cobica, e não fás pena dar o cobre. (grifos nossos)

É importante notar, que em meio desse vultoso sortimento de bebidas e comidas trazidas pelo negociante, há na própria construção da retórica presente no anúncio elementos que buscam atribuir distinção aos gêneros citados como, por exemplo, a associação que o anunciante faz dos alimentos estrangeiros com sua origem que, para além da mera exposição da proveniência, remete a uma noção de superioridade em relação aos alimentos ordinários; sendo assim, é apreensível que os "licores francezes" teriam maior valor simbólico de distinção e, consequentemente, maior valor comercial, comparados aos licores de produção local.

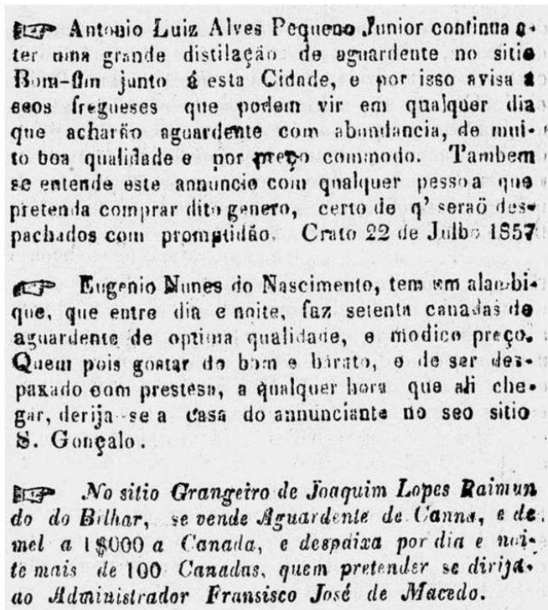
Quanto à presença do destilado da cana e sua posição no conjunto de bebidas disponíveis para consumo no Crato, podemos afirmar que sua presença foi considerável, dada a amplitude de sua fabricação pois, embora emergente, o erário da economia cratense em meados do século XIX ainda era prioritariamente provindo da atividades agrícolas que tinham como basilares as culturas da cana-de-açúcar para a elaboração de seus derivados – como açúcar, aguardente e rapadura –, e do algodão (FARIAS FILHO, 2007, p. 76), classificado pela historiografia cearense como abundante fonte de riqueza por seu expressivo valor de exportação, que financiou, em parte, no Ceará, as transformações urbanas ocorridas durante o decorrer do século.

É possível corroborar a assertiva que sinaliza a cachaça como um dos subprodutos da cana de maior relevância ao analisarmos os reclames difundidos a partir do novo meio de comunicação para época, no caso o jornal "O Ararype". São várias as menções relativas à produção de aguardente encontradas no periódico, desde serviços de manutenção de alambique como Veriato Nasario de Couto Lemos anuncia no ano de 1860: "Offerece tambem seos serviços para destilar agoardente, limpar, e concertar alambiques, de modo que a destilação corra com franquesa, e augmente a agoardente. A vista do seo trabalho o apreciaraõ, e quem o pretender, procure-o que sempre o acharaõ prompto", até reclames que citam a comercialização dos diversos subprodutos advindos da cana – dentre eles seu destilado – com outras urbes próximas – no caso a cidade de Icó –, como se observa no fragmento abaixo.

> O negociante desta cidade Alexandre Ferreira dos Santos Caminhas, tem porção de cargas para remeter com brevidade para o Icó, sendo suas cargas de assucar, cachaça e coiros, cujos gêneros existem, o assucar na Villa da Barbalha em puder de José Raimundo Alecrim, os Coiros na Villa do Jardim em puder d' Gonçallo Lobo de Meneses; e em puder do annunciante cachaça, e coiros. O frete é pago com vantagem por ser por carga d' assucar 5$ rs, de cachaça 4$000 reis, e por cada coiro $500rs. : quem pois quiser perceber os lucros deste frete entenda se com o annunciante, nesta cidade, e n'aquellasvillas com os encarregados acima declarados, certos de q' taes fretes sò serão pagos por estes preços tè o fim de Janeiro proximo vindouro.

Vê-se, portanto, a proeminência da produção de cachaça na urbe cratense, tanto pela comercialização do produto com outras cidades próximas, quanto pela necessidade da existência de mão-de-obra que proporcionasse manutenção ao equipamento utilizado no engenho para seu fabrico, o alambique.

Em contrapartida ao seu ativo comércio externo, é notável a cadência de reclames provenientes de vendedores/produtores de aguardente, que dispunham sua produção para o público local, indicando que sua circulação é comum dentre os citadinos, como demonstra a imagem seguinte, retirada do jornal "O Ararype", datado de 8 de agosto de 1857, que ilustra três anúncios consecutivos tendo a comercialização da cachaça como conteúdo em comum[2].



☞ Antonio Luiz Alves Pequeno Junior continua a ter uma grande distilação de aguardente no sitio Bom-fim junto á esta Cidade, e por isso avisa a seos fregueses que podem vir em qualquer dia que acharão aguardente com abundancia, de muito boa qualidade e por preço commodo. Tambem se entende este annuncio com qualquer pessoa que pretenda comprar dito genero, certo de q' seraõ despachados com promptidão. Crato 22 de Julho 1857

☞ Eugenio Nunes do Nascimento, tem um alambique, que entre dia e noite, faz setenta canadas de aguardente de optima qualidade, e modico preço. Quem pois gostar do bom e barato, e de ser despaxado com prestesa, a qualquer hora que ali chegar, derija-se a casa do annunciante no seo sitio S. Gonçalo.

☞ *No sitio Grangeiro de Joaquim Lopes Raimundo do Bilhar, se vende Aguardente de Canna, e de mel a 1$000 a Canada, e despaixa por dia e noite mais de 100 Canadas, quem pretender se dirija ao Administrador Fransisco José de Macedo.*

---

[2] Conjuntamente com a disposição no mercado, cabe salientar que a funcionalidade do destilado de cana não exerce somente função de lubrificante social corriqueiro, sendo artigo de comum presença no sortimento das boticas no império. Conjuntura que não se difere na realidade cratense, pois a cachaça, bem como outras bebidas alcoólicas, são classificadas como medicamentos ou misturas para enfermos em várias publicações do semanário "O Ararype", especialmente nos primeiros anos da década de 60 do século XIX, momento que *cólera-morbus* grassava pela urbe, ampliando a ocorrência de textos alusivos à fármacos e tratamentos de moléstias. Desta forma, no exemplar de 27 de setembro de 1862, especificamente na coluna intitulada "Tratamento do Cholera-Morbus", identificamos o seguinte trecho referente ao tratamento de "O cholera grave ou álgibo": "Neste caso, o que cumpre sobretudo é ‚faser com que lhe volte o calôr, neste sentido tudo se deve empregar. Começando por não se lher dar infusões abundades, á beber deve-se lhe ministrar. Internamente – huma colher de café preto bem forte, de **vinho do Porto ou de Madeira, aguardente ou alcool**, ajuntando-se-lhe a 8 a 20 pingos de licosstragnoffaugmentado gradualmente e á porporção que se forem repretindo as doses que devem ser todas de quarto, em quarto, de meia em meia, ou de hora em hora conforme o estado do doente. Caso o doente não suporte o **licor de Stragnoff**, este pode ser substituído pelo oleo essencial de hortelã-pimenta que se juntará do mesmo modo á cada colher de **vinho ou de aguardente**, etc, começando de dois pingos e augmentado gradualmente ate oito. Se apesar disto e dos meiso externos, que já passaremos a indicar, o frio resistir, pode-se alternar as colheres de **vinho e aguardente**, etc, com dois pingos de solução alcoolica de alcanfor no maximo de concentração, dados esses pingos em um torrão de assucar ou n'uma colher d'agua quasi fria; porque o calor fas evaporar o espirito". (p. 4) (grifos nossos)

O Caso de Manoel Grande e Francisca Manoella.

Partindo do sumário mapeamento das bebidas alcoólicas presentes na cidade do Crato entre as décadas de 50 e 60 do século XIX, é perceptível que a cerveja, o vinho, a genebra e outras bebidas estrangeiras compunham o plano de escolhas possíveis ao consumidor, tendo como contrapartida local a aguardente, que pelo vasto cultivo de cana-de-açúcar, faz parte do mesmo meio. Destarte, cabe doravante analisar como a sociedade imputa valores a estes diferentes produtos, como essa variedade de bebidas são dispostas dentre os estratos sociais e, principalmente, se a cachaça, igualmente em alhures, continua sendo caracterizada como bebida menor.

Para realizar esse esforço, faremos uso de duas publicações quase consecutivas encontradas no jornal "O Ararype", respectivamente, 6 e 27 de novembro de 1858 que, apesar de não tratarem de forma objetiva o tema discutido, proporcionam, de maneira sucinta, a visualização de como se deram as relações entre as bebidas alcoólicas e a sociedade cratense.

O enredo medular do caso é conduzido a partir de uma suposta desonra praticada pelo cognominado mulato Manoel Grande à filha de Francisca Manoella, sendo esta última, em conjunto com seu parceiro e defensor Antonio Machado do Nascimento, autora da primeira publicação (6 de novembro de 1858). Tratando-se desta, afora outras possibilidades de abordagens, o que mais nos chamou atenção foi a forma que a mesma utiliza o estado de embriaguez para denegrir a imagem do acusado: "Senhor Redactor, tem nesta Povoação do Joaseiro um mulato conhecido pelo nome de Manoel Grande, solteiro, desocupado por que de cousa nenhuma se occupa, jogador de profissão, habituado a embriaguez, e desmoralizado...". Vê-se que a descrição do caráter de Manoel Grande observada tende a conferir descrédito ao mesmo, incluindo no conjunto de "atividades ignóbeis" – não trabalhador, jogador – a embriaguez.

Contudo, mais envolvente que a tipificação do acusado como "habituado a embriaguez", é a réplica que este publica em 27 de novembro de 1858, no mesmo periódico. Assim, para além das defesas alusivas a desonra, Manoel Grande busca, no decurso de parte do seu texto, invalidar as características pejorativas atribuídas a ele por Francisca Manoella – que passa a ser denominada de Xica Manoella. Contudo, ao desenvolver esta ação, o autor passa a discorrer sobre as disposições das bebidas alcoólicas dentre os estratos sociais presentes no Crato, na metade do século XIX.

> DisXicaManoella, ou por ella o Sr. Machado, que sou vadio, bêbado, e jogador, e que com taes qualidades mereci a proteção do Sr. Tenente Biserra mas, com quem provara XicaManoella esta sua assersão? Todos aqui sabem quamprompto, e desenvolvido sou no meu trabalho, pelo que sou constantemente procurado, e de prefferencia, não só por aqui, como por fora, onde me conhecem, não é isso uma pabolagem, é uma verdade que

> todos sabem, e que poderei provar. Quanto ao beber, e jogar, confesso ingenuamente que bebo algumas vezes em pastuscadas, e devertimentos de rapases pobres, como eu, e camaradas, mas nunca tanto, que authorise a alguem para chamar me bebado: os ricos, os grandes, divertem se nos bailes, nos banquetes, onde se bebe o xampagne, o vinho do porto, o lacrima—christe&&&, e nem por isto marecemtaes epítetos, por que em taes ocasiões é premittida o beber sem desar algum, e para isso se fes o vinho: nós os pobres, que temos naõ menos necessidades de devirtir o espirito, e o corpo das fadigas do trabalho, e privações, e desgostos fasemos os nossos sambas; e como não podemos ter vinho, vamos a patrícia de que tambem não desgosta o Sr. Machado; e devemos ser logo taxados de bebados, como entende XicaManoella, e o seo querido?

O rico relato escrito por Manoel Grande nos permite elucidar as atribuições dadas pela sociedade a cada bebida citada. Primeiramente, ao analisar o trecho é possível entrever que a dualidade entre trabalho e bebida já se faz presente, sendo explícito que o autor tende a afastar de si a alcunha de bêbado, pois essa está contígua ao "desocupado", argumentando que somente faz uso do álcool em ocasiões específicas. Prosseguindo, contesta porquê os ricos senhores que frequentam os bailes e tomam um tipo de bebida deferente da sua não recebem o mesmo título de "bêbado"; finaliza afirmando que frequenta sambas onde "a patrícia" se faz presente, em detrimento das outras "bebidas de rico".

Nota-se, portanto, que as bebidas importadas – no caso, o champanhe, o vinho do porto, o lacryma-christi –, segundo o autor, são consumidas prioritariamente por pessoas de melhor condição financeira, participando dos bailes e banquetes promovidos por estes. Entretanto, em contrapartida às bebidas alcoólicas estrangeiras, a cachaça – denominada no trecho como "a patrícia" – é diretamente ligada aos divertimentos dos menos afortunados, aos sambas e as patuscadas. Assim, é importante frisar que não é a bebida que tem por si características malévolas, mas são seus consumidores que, por serem de classes menos favorecidas, são estigmatizados pelos que tem acesso às bebidas importadas, fazendo com que sua embriaguez seja menos legítima que a dos últimos.

REFERÊNCIAS

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo séculos XV-XVIII**. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

CARNEIRO, H. **O corpo sedento.** Bebidas na História do Brasil. In: Mary Del Priore, Marcia Amantino (Orgs.). História do corpo no Brasil. São Paulo: Editora Unesp, 2011.

CARNEIRO, H. **Transformações do significado da palavra "droga":** das especiarias coloniais ao proibicionismo contemporâneo. In: Renato Pinto Venâcio, Henrique Carneiro (Orgs.). Álcool e Drogas na História do Brasil. São Paulo: Alameda, 2005. p. 11-27

CARNEIRO, Henrique Soares. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, Henrique Soares; MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de. **A História da Alimentação:** balizas historiográficas. Anais do Museu Paulista: história e cultura material. São Paulo, jan/dez 1997. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349/6879> Acesso em: 09 fev. 2014.

CASCUDO, Luis da Câmara. **Prelúdio da Cachaça:** etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

COSTA, Raul Max Lucas. **Tensões sociais no consumo de bebidas alcoólicas em Fortaleza (1915-1935):** trabalhadores, boêmios, ébrios e alcoólatras. Dissertação de Mestrado em História Social. Universidade Federal do Ceará, 2009.

DAMASCENO, D.; CUNHA, W. da. **Os manuscritos do botânico Freire Alemão** – catálogo e transcrição. Anais da Biblioteca Nacional – vol. 81, 1961. Disponível em: <http://objdigital.bn.br/acervo_digital/anais/anais_081_1961.pdf>

FILHO FIGUEIREDO. José de. **História do Cariri**. Fortaleza: Edições UFC, 2010. v. 3.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

NOBRE, Geraldo da Silva. **O Processo Histórico de Industrialização do Ceará**. Fortaleza, SENAI/DR-CE. Coordenadoria de Divulgação, 1989.

FARIAS FILHO, Waldemar Arraes de. **Crato:** evolução urbana e arquitetura 1740-1960. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2007.